IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 NOV. 1938

REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 17 NOVEMBRE — N° 2316 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.316 Paris, 17 Novembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique,
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet Émile Moreau
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Saliba
Œnologie	E. Barbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie Marthe Tardy Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs – Union postale : 100 frs – Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

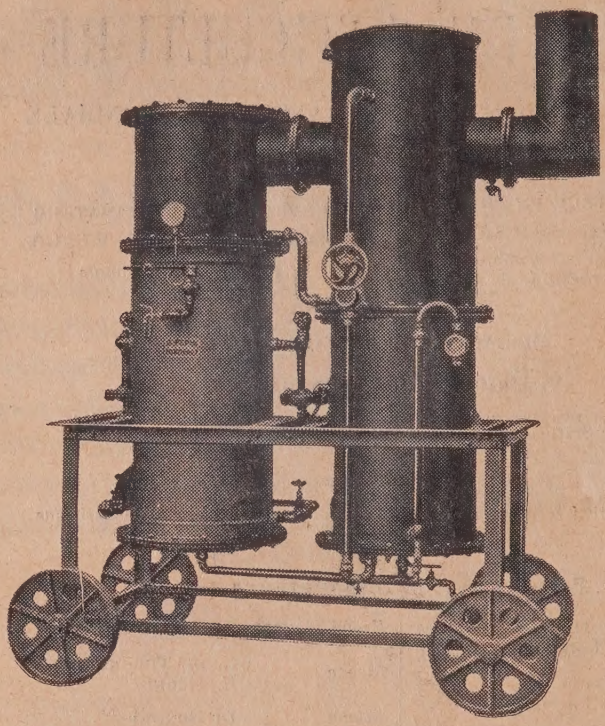
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609 05

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

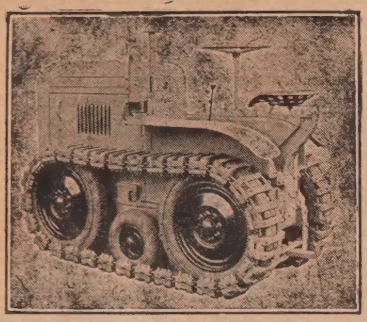
PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

★ MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-56

Bureaux : Rue de Miromesnil, 96 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé " Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/o d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

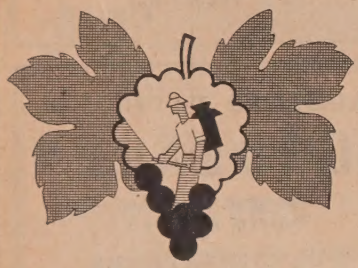
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS A TRACTION

Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-&-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la reconstitution des terrains difficiles

Calcaires — à court-noué — secs — humides — salés, etc...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 — 150.15 — 161^49 — 12^57 — 44.53 — Col. × Berl. — 110-99, etc.

196^17 Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe

Renseignements et examen gratuits des terrains

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.316 Paris, 17 Novembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. Marsais . . . . . Après le Congrès de Lisbonne 473
Léon Douarche . . . . . Rapport général du Congrès de Lisbonne. . . 475
Prof. Pantanelli. . . . . La Génétique en Viticulture 478

Actualités

Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale. 486
J.-L. Vidal . . . . . Chronique charentaise. Fin de vendanges. . . . 488
René Engel. . . . . Chronique bourguignonne 490
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 491

Déblocage par l'exportation et déclarations de récolte des moûts mûtés (H. A.). — Vœu émis par le bureau du Syndicat national des Viticulteurs-Concentrateurs de France. 494

Revue Commerciale :

Cours des vins. 495
Cours des principaux produits. 496

APRÈS LE CONGRÈS DE LISBONNE

Une fois de plus, les représentants de la grande majorité des pays viticoles se sont réunis en un Congrès de la Vigne et du Vin, à l'appel de la Commission permanente de la Viticulture et de l'Office International du Vin.

Lisbonne a été le siège du Ve Congrès ; l'organisation, confiée aux délégués portugais, a été réussie, malgré les difficultés de l'heure et les hésitations d'un assez grand nombre de participants. La session s'est ouverte à la date dès longtemps prévue, le jeudi 13 octobre, et c'est là un premier succès.

Français, Italiens, Allemands, Roumains, Bulgares, Suisses, Turcs, Chiliens, Américains, Anglais, Espagnols, Belges ont été amicalement accueillis par les agronomes portugais, au majestueux Palais des Côrtes, Maison du Parlement. C'est dans la grande salle des séances qu'ont eu lieu la soirée solennelle d'inauguration et la plupart des séances de travail. De nombreux rapports avaient été imprimés à l'avance, en trois beaux volumes et de nombreuses brochures annexes consacrées surtout aux travaux des techniciens portugais.

La présidence du Congrès revint au président de la délégation française, M. le Député Edouard Barthe, la présidence de la section d'Œnologie à M. le

Prof. Ventre, de Montpellier ; celle de la section de Viticulture à M. le Prof. Dalmasso, de Milan ; celle de la section de Législation à M. Schuster, président de la délégation allemande. Le rapporteur général fut notre ami Léon Douarche, directeur de l'Office International du Vin. Les rapporteurs et secrétaires portugais assumèrent, à la satisfaction de tous, la plus grande partie de la tâche de mise au point des procès-verbaux, de rédaction des résolutions et vœux.

La *Revue* a fait connaître, en son temps, le programme des travaux, répartis entre les trois sections principales. Elle a donné dans son récent numéro le texte des conclusions de ces travaux. On trouvera, ci-après, le lumineux rapport général de Léon Douarche ; il signale en détails l'œuvre accomplie, qui doit marquer une étape importante dans la réalisation des objectifs désignés dans les congrès précédents. Nous publierons ici quelques-uns des rapports présentés, choisis pour leur originalité ou pour l'intérêt que le Congrès a semblé leur accorder.

***

Il nous a été très agréable de pouvoir échanger des vues sur des problèmes techniques, mieux qu'à Lausanne, avec nos collègues étrangers, et de retrouver, entre autres, les représentants de l'enseignement et de la recherche viticoles délégués par la Suisse, la Roumanie, l'Italie, la Bulgarie, l'Allemagne, le Chili, la Turquie et les Etats-Unis. Les opinions émises sur les sujets qui nous intéressent, par les délégués français Barthe, Chavard, Baron Le Roy, Vidal, Prof. Ventre, Prof. Fabre et par MM. le Dr Faës, le Directeur Teodorescu, le Prof. Nedeltcheff, les Prof. Dalmasso, Casale, Monteneri, le Dr Heuckmann, le Dr Husfeld, le Dr Vobitsch, M. Olmo et notre ami Infante Rengifo, nos collègues portugais si aimables MM. Manuel Teles de Vasconcelos,, Guerra, Antunes et Pato, ont été notées avec grande satisfaction.

Elles prouvent que l'accord se fait de plus en plus aisément sur des points délicats, comme la réduction des doses d'anhydride sulfureux à admettre dans les vins de consommation courante, comme la limitation des plantations de vignes, comme la détermination des facteurs qui règlent la qualité des vins, comme la surveillance et le contrôle des pépinières.

Le Congrès de Lisbonne a, peut-être à un plus haut degré que les Congrès internationaux précédents, réussi à créer une atmosphère de concorde et de bonne volonté qui favorise grandement le travail en commun. La route semble maintenant mieux éclairée, plus large et plus unie pour atteindre les buts des réunions futures.

Que tous les bons ouvriers du Congrès de Lisbonne prennent leur part d'un succès que nos collègues portugais ont su si bien préparer.

Prof. P. Marsais.

RAPPORT GÉNÉRAL DU Ve CONGRÈS INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN A LISBONNE (1)

Notre éminent Président précisait tout à l'heure que ce Ve Congrès International de la Vigne et du Vin méritait le titre de *Congrès de la qualité*.

Je me rallie pleinement à ce jugement et je voudrais vous montrer, dans mon rapport général, que tout, dans les résolutions que vous avez votées, concourt à l'établissement d'une politique de qualité, condition essentielle de la lutte contre la crise si sévère qui frappe, depuis 1930, la viti-viniculture mondiale.

Mais, auparavant, je ne puis pas ne pas saluer le Portugal, et tout spécialement cette ville de Porto, qui est comme une de ces mecques viticoles où se célèbre le culte de Bacchus, pour l'hospitalité à la fois fastueuse et fraternelle qui nous a été réservée dans ce beau pays de Lusitanie.

La vigne, on peut le dire, est le symbole de la prospérité du Portugal, que dix années de sage gouvernement ont conduit à un mieux-être économique et social que nul ne peut contester. Les produits de la viticulture portugaise représentent une valeur de 2 milliards de francs. Au point de vue commercial, le vin vient en tête, et de beaucoup, de la liste des exportations, puisqu'il figure pour 35 p. 100 de l'ensemble des exportations portugaises. Enfin, environ 30 p. 100 de la population portugaise vit de l'exploitation de la vigne et du vin et plus des 2/3 de la richesse nationale sont constitués par des biens exclusivement agricoles, où la viticulture joue le rôle prépondérant.

La vigne est aussi le symbole de chacune des provinces du Portugal, qu'il s'agisse des vins célèbres de Porto et de Madère, ou des vins aromatiques de Traz-os-Montes, des vins verts piquants du Minho, des vins suaves de Monsao, des vins capiteux et parfumés du Daò, des vins charpentés de Bairrâda, des vins liquoreux et muscats de Carcavellos et de Setubal, des vins de table racés de Colares, ou des vins puissants et au bouquet prononcé de l'Alemtejo et de l'Algarve.

Quant à la ville de Porto, son nom est glorieux de par le monde par le renom de ses vins incomparables, où se conjuguent, en un miracle de la nature et de la divinité, les splendeurs du ciel et de la terre, du climat et du soleil de cette région à la fois âpre et souriante qui borde les rives du Douro.

C'est animés de cet esprit que nous faisons serment ici, au nom des 22 nations tant productrices que consommatrices représentées à ce Congrès, de ne jamais laisser disparaître les vignobles qui sont l'orgueil de nos pays.

Nous ne pourrons jamais admettre que ceux qui les entretiennent avec tant de soin et au prix de tant de sacrifices, soient brimés par une propagande qui ferait perdre à l'humanité l'aliment séculaire de sa verve et de son génie.

Pour que ces richesses nous soient conservées, il faut que ceux qui les créent, comme ceux qui les font connaître sur tous les marchés de l'univers, soient encouragés et défendus. Ainsi donc, loin de laisser restreindre la consommation du vin, nous devons l'étendre chaque jour dans le monde, non seulement pour le plus grand bien de la santé et de la bonne humeur de chacun,

(1) Rapport présenté à Oporto, à la fin des travaux et excursions du Congrès.

non seulement pour la défense économique et sociale des intérêts de ceux qui vivent de la vigne et du vin, mais aussi pour le triomphe de la paix et de la concorde, dont les vignerons de tous les pays sont les plus ardents défenseurs, parce que, sur quelque sol que pousse la vigne, c'est le même esprit qui anime ses fidèles et ses amants, qui, comme l'a magnifiquement écrit Baudelaire, lancent à l'univers entier :

« Un chant plein de lumière et de fraternité. »

***

Et maintenant, laissez-moi, avant de vous donner lecture des résolutions que notre Commission de Coordination vient d'établir, essayer de vous montrer, en une rapide vue d'ensemble, combien chacune de ces résolutions est conçue dans le sens qui nous anime tous dans notre ralliement, pour le vin et les produits de la vigne, à une *politique de qualité*.

Dans la première section de notre Congrès, la *Section de Viticulture*, nous avons décidé la création d'une Commission de savants et d'experts qui permettra de recueillir la documentation éparse dans les divers pays, et de donner une nouvelle impulsion aux études ampélographiques, avec le dessein bien arrêté d'établir une méthode générale de l'ampélographie, dans le sens de l'évolution de la technique et de la science vers la production de vins de qualité.

Nous avons fait ensuite le point des mesures établies dans les divers pays pour localiser et limiter les plantations, et nous avons fixé les règles générales qui doivent tendre à la stabilisation du vignoble dans son aire actuelle, en fixant un rendement-limite à la production, en préconisant le choix des cépages de qualité, en interdisant la plantation de la vigne dans les régions inadéquates, qui ne fourniraient que des produits inférieurs ou en tous cas trop abondants.

Quant aux cultures associées et substitutives de la vigne, le Congrès a marqué sa préférence pour la généralisation de la culture spécialisée, et pour la limitation des cultures associées ou substitutives, qui ne peuvent qu'intensifier la crise de surproduction.

Enfin, en génétique, le Congrès a établi le plan général de la création d'une véritable coopération internationale, en ce qui concerne la création de nouveaux cépages de qualité, l'échange des travaux et des recherches expérimentales sur la génétique dans les divers pays.

La deuxième Section, *Œnologie*, a voulu se borner à deux recommandations : l'une fixant à 200 milligrammes par litre le maximum de teneur en anhydride sulfureux total, qu'il soit possible d'admettre dans les divers pays pour les vins de consommation courante, l'autre marquant les mesures de précaution à prendre pour ne lancer dans le commerce que des jus de raisins d'excellente qualité.

Quant aux moûts concentrés, à la vinification dans les pays chauds, à l'emploi du chaud et du froid en vinification, et à la production des vins de liqueur, aucune résolution n'a été proposée, mais l'ensemble des rapports et des études présentés au Congrès forme une documentation de premier ordre destinée là encore à favoriser à l'avenir la production exclusive de vins de qualité.

La troisième section du Congrès concernait l'*Organisation économique* viti-vinicole. L'exposé sur l'évolution de la législation viti-vinicole dans les divers pays sera consulté avec fruit par les hommes d'État qui voudront faire profiter leur pays des expériences heureuses réalisées ailleurs et qui, toutes, tendent au même but : assainir le marché viticole, assurer un standing de vie normal au vigneron et au commerçant, lutter contre la crise en réduisant la quantité des vins produits au profit de la qualité, enfin ne pas laisser s'enfler exagérément les prix de vente, pour ne pas décourager le consommateur.

Quant aux autres questions de cette troisième section, le Congrès a préconisé le développement des coopératives, qui sont outillées pour produire du vin bon et sain ; il a établi le programme de la politique à suivre pour développer le commerce international du vin et aussi des autres produits de la vigne, notamment des raisins et des jus de raisins.

Reste la Section de la *Propagande*, qui a étudié le problème sous toutes ses faces : elle a établi une longue série de recommandations en vue de faire progresser la consommation du vin et du raisin.

A titre d'exemple, une journée de propagande conçue sur le plan international en faveur des vins de qualité dans les divers pays producteurs, sera organisée par l'Office International du Vin à l'Exposition de New-York en 1939.

Qu'il soit permis au rapporteur général de ces questions de propagande, vitales pour l'avenir de notre viti-viniculture, d'ajouter deux mots, qui souligneront l'importance des résolutions votées.

Il est établi que la crise économique qui sévit sur le monde laisse des populations considérables dans la souffrance et la pénurie alimentaire.

Adressons donc un appel à tous les pays afin qu'on n'envisage plus, comme lutte contre la surproduction, ce moyen barbare de la destruction des produits alimentaires en excédent.

Mais, et c'est sur ce vœu que je terminerai, qu'on utilise la production en raisins et en vin, dans les années pléthoriques, à conquérir de nouveaux marchés. Au lieu de dépenser de l'argent, qu'on envoie par wagons et navires entiers, le raisin et le vin en excédent dans les pays d'Asie, d'Afrique et d'Amérique, où des centaines de millions de consommateurs possibles n'en n'ont jamais connu le goût.

En Asie seulement, les 350 millions d'habitants des Indes, les 500 millions d'habitants de la Chine et du Mandchoukouo, les 100 millions d'habitants du Japon et de ses dépendants et les 50 millions d'habitants des Républiques soviétiques d'Asie, forment à eux seuls près de la moitié de la population du globe. Or, sur ce peuple immense de consommateurs possibles, quelques centaines de mille à peine boivent du vin, ou savent ce qu'est le raisin frais ou sec.

Faisons notre propagande dans ces pays, avec du vin et avec du raisin distribué gratuitement aux populations qui en prendront ainsi rapidement l'habitude, et nous aurons gagné des centaines de millions de consommateurs nouveaux au vin et aux autres produits de la vigne, mettant ainsi à l'abri de la crise de surproduction d'un côté et de sous-alimentation de l'autre, les peuples de l'univers, qui n'aspirent cependant tous qu'à un avenir plus prospère et plus lumineux.

Léon DOUARCHE,
Directeur de l'Office International du Vin.

LA GÉNÉTIQUE EN VITICULTURE (1)

La sélection du vignoble en Italie remonte à plus de cinquante ans. C'est, en effet, vers 1885 que l'on commence la reconstitution du vignoble détruit par le Phylloxéra. Dans ce but, le Ministère de l'Agriculture importa de l'Amérique et de la France une grande quantité de greffes des cépages américains et prit les mesures nécessaires pour leur développement tant auprès des écoles de viticulture que dans les pépinières de vignes américaines qui furent ultérieurement créées. Les travaux du choix à établir parmi les centaines de milliers de plants ainsi obtenus furent exécutés, avec méthode, et après des expériences d'hybridation pour obtenir des porte-greffes résistants au Phylloxéra et adaptés à l'ambiance des diverses régions, si variées dans notre pays afin de ne retenir que les cépages les plus adaptés aux excellentes vignes italiennes pour le vin et pour le raisin de table. Au travail des institutions viticoles s'ajoute l'activité de quelques sélectionneurs particuliers et notamment de Clément Grimaldi, créateur de quelques porte-greffes de choix et de producteurs-directs de plants américains.

Un travail aussi important exécuté pendant une vingtaine d'années dans des régions disséminées dans toute l'Italie donna des résultats encourageants et eut des répercussions capitales sur la reconstitution ; malheureusement, ce travail fut gêné par un changement des directives ministérielles que nous devons déplorer encore aujourd'hui. En France, grâce aux sélectionneurs de ce pays, un grand nombre de porte-greffes obtenus de greffes de vignes américaines ou sur des plants américains × américains ou européens × américains amena le Ministère italien à répandre en Italie les meilleurs porte-greffes français en ordonnant aux institutions dépendant de ce Ministère d'interrompre ce travail de sélection et d'hybridation déjà si bien commencé. Et cela tandis que que non seulement la France mais aussi d'autres pays moins importants au point de vue viticole, comme l'Espagne, l'Autriche, la Suisse et les États-Unis même, persévéraient dans la sélection des greffes et l'hybridation, conscients de la nécessité d'adopter dans des vignobles déterminés des produits appropriés afin d'obtenir des résultats durables.

On perdit ainsi le plus grand nombre des sélections faites comme l'a établi Giovanni Patanè dans un rapport très clair, en 1916. Des sélectionneurs continuèrent cependant en silence leur travail, comme Leobaldo Danesi, lequel, avec une anticipation géniale, créa des consortia antiphylloxériques corporatifs, c'est-à-dire des Syndicats obligatoires de vignerons qui avaient la gestion des pépinières et des expériences viticoles et qui pouvaient ainsi reprendre leur travail de sélection.

Appartiennent à cette époque, qui va de 1900 à la guerre mondiale, les efforts des Italiens pour créer des porte-greffes adaptés à notre ambiance et à nos vignobles. C'est ainsi qu'à Noto-Corrado, Montoneri obtint de bonnes sélections de Rupestris et quelques hybrides de Berlandiéri sur Riparia × Ru-

(1) Le point de vue italien exposé par la délégation italienne au Congrès de Lisbonne.

pestris ; à Velletri, Angelo Longo fit de bonnes sélections de Riparia et de Rupestris avec des greffes adaptées à l'Italie Centrale ; à Conegliano, dans la pépinière d'Acqui, on fit également d'excellentes sélections de Riparia et des hybrides de cépages italiens sur plants américains.

Mais avant tout s'imposa le travail énorme et tenace de la création de nouveaux porte-greffes au moyen de l'hybridation, en se servant d'espèces siciliennes × américaines, travail accompli par Antonio Ruggeri à Messine et par Féderico Paulsen à Palerme, auxquels la viticulture sicilienne doit une série d'excellents porte-greffes résistants aux calcaires, à la sécheresse et doués d'une affinité parfaite pour le vignoble sicilien, travail fécond qui aurait suffi à diriger dans le droit chemin la reconstitution de l'Italie méridionale si ce travail avait été compris et soutenu par le Ministère.

Dans les Pouilles, Giuseppe Ceccarielli obtint, à Galatina, de nombreux hybrides dont quelques-uns se sont révélés bons producteurs directs en même temps qu'excellents porte-greffes. A la même époque de 1907 à 1916, Vincenzo Prosperi, à Barleta, exécutait des milliers d'hybridations avec des plants américains déjà cultivés dans sa pépinière obtenant en définitive au moins cinq porte-greffes d'une haute résistance et doués d'une bonne affinité avec les cépages pour le vin et le raisin de table des Pouilles et du Latium.

Retenons en outre les mérites de Michele Carlucci qui, se rendant compte du dépérissement des porte-greffes français, mit en lumière l'importance de la sélection des porte-greffes indigènes, mieux adaptés aux conditions locales et à nos vignobles. En 1918, M. Carlucci créa dans plusieurs pépinières des collections types des meilleurs porte-greffes obtenus par nos sélectionneurs afin d'en étudier le comportement et l'affinité.

Entre temps, l'accroissement de l'exportation fit naître un autre problème, celui de la possibilité d'obtenir au moyen de croisement, des variétés de cépages de raisins de table d'une qualité toujours meilleure, plus résistante aux altérations et au voyage et de faire face ainsi aux besoins et aux désirs des divers marchés étrangers. Dans cette voie travaillèrent, d'abord, un seul sélectionneur, Alberto Pirovano et, plus tard, d'autres sélectionneurs parmi lesquels, surtout, Paulsen, Prospéri, Dalmasso, Manzoni, Bruni.

A Pirovano, on doit une longue série de croisements surtout en matière de raisins de table dont certains obtenus avec le pollen, soumis à des traitements électromagnétiques ou à des traitements à haute fréquence, ou à des rayons ultra-violets ou à des rayons X. Plusieurs des croisements, faits de 1899 à 1926 par Pirovano, sont déjà passés dans la culture habituelle et certains ont désormais l'acquit d'une longue expérience pratique ; soulignons l'importance viticole de l'œuvre accomplie par ce génial hybrideur.

Dès la création de la Station de Viticulture de Conegliano, le Directeur, Giovanni Dalmasso, imposa en 1924 un plan méthodique de travail en matière de génétique officielle, effectuant, en collaboration avec L. Manzoni, des croisements entre vignes européennes dont plusieurs sont déjà passés dans des plantations de vigne.

En 1921, Dalmasso, à Cosmo, entreprit l'isolation et la sélection clonale dans certaines des espèces les plus connues, tant européennes qu'américaines.

Mais le travail de sélection le plus considérable reste malgré tout celui de Frédérico Paulsen. J'ai fait allusion aux milliers de sélections et d'hybridations créées par Paulsen jusqu'en 1915. En 1916, il créa, dans la pépinière de Palerme, au moins 7.750 sélections de greffes Arizonica, Berlandiéri, Bourquinina, Californica, Champini, Cinerea × Rupestris, Constantia × Rupestris, Doaniana × Lincecumii et Longei.

On conserva tout spécialement le Berlandiéri dont, en 1937, encore 709 greffes étaient soumises à l'expérience, dont 127 avec d'excellents résultats. Parmi ces Berlandiéri, certains donnèrent un rendement de plus de 50 p. 100 tout en conservant les conditions voulues de résistance au calcaire, à la sécheresse et avec l'affinité et la productivité voulues.

De 1928 à 1935, les meilleures de ces sélections furent hybridées avec des cépages bien connus comme le Rupestris du Lot, l'Aramon × Rupestris, le Taylor, le Grillo, etc..., obtenant ainsi une nouvelle et riche série de porte-greffes.

Entre temps Paulsen travaillait au croisement des espèces pour raisins de table et des 250 espèces obtenues en 1932 ; il arrivait, en 1932, à 600 espèces qui enrichirent notre patrimoine viticole de 1933 à 1936. Plusieurs de ces espèces sont dignes d'être répandues. Il faut espérer que la retraite du valeureux sélectionneur, après quarante ans de travaux assidus et géniaux, n'amènera pas l'abandon de tout ce matériel mais que celui-ci sera ultérieurement étudié et développé.

Des croisements entre cépages à raisins de table ont été faits avec Prosperi, à Velletri, depuis 1925 avec des résultats excellents pour la qualité et pour le choix de l'époque de maturation.

De ce bref exposé il résulte que les sélectionneurs italiens se sont proposé deux buts principaux :

1° Sélectionner les vignes américaines et hybridées soit avec d'autres vignes américaines, soit avec des vignes européennes pour créer des porte-greffes dotés du maximum de résistance antiphylloxérique en même temps que parfaitement adaptés à l'ambiance et à la complète affinité avec les nécessités du sol italien ;

2° Améliorer la qualité du raisin de table et du vin, moyennant le croisement, en éliminant ou en atténuant le manque de rendement du fruit et de la plante.

A l'inverse de ce qui s'est produit en France, on n'a témoigné, pour ainsi dire, aucun intérêt en Italie à la création des producteurs directs, ceci s'explique par la richesse et la supériorité du patrimoine ampélographique italien sélectionné parmi plusieurs milliers de cépages, et qu'il n'est pas facile de remplacer par des vignobles d'une même valeur. Ceci s'explique aussi par la crainte de l'invasion de producteurs directs d'une valeur faible mais d'une grosse productivité dans les pays qui souffrent plutôt de surproduction, alors que notre but principal doit toujours rester le perfectionnement de la qualité et non la production de masse. Il faut ajouter que pour les régions méridionales résistant au Phylloxéra il y a une importance beaucoup plus grande que la résistance aux maladies cryptogamiques.

Au travail énorme d'hybridation fait par les Italiens, en matière de porte-greffes et du raisin de table, on peut objecter que, sauf quelques exceptions, concernant les croisements exécutés par Pirovano et les dernières recherches de l'école de Conegliano, on s'est contenté, tout au plus, du résultat du premier croisement, en le répétant rarement dans diverses directions déterminées et en renonçant dans tous les cas à l'examen génétique de la progéniture.

Ces objections que l'on devrait faire aussi en France et à presque tous les sélectionneurs, a un poids important en ce qui concerne la génétique, mais perd beaucoup de son importance en matière d'application pratique. D'autre part, le but du viticulteur n'est pas d'étudier pendant des dizaines d'années le destin génétique d'une progéniture mais de fournir à la culture, dans le plus bref délai possible, avec une sélection clonale des produits du croisement, une forme préférable aux pépiniéristes.

On pourrait plutôt déplorer qu'on n'ait pas placé à côté des sélectionneurs un génétiste, ce qu'ont réclamé plusieurs fois Petri Dalmasso et quelques autres techniciens.

Le programme italien a été, jusqu'aujourd'hui, un peu différent du programme français, ainsi que des programmes allemand et américain. On ne peut pas dire qu'il soit plus mal conçu parce qu'il avait précédé le but pratique immédiat sur la recherche scientifique et parce qu'il n'a pas poursuivi certaines recherches qui nous semblaient superflues. Ceci peut paraître regrettable sous l'aspect génétique, spécialement si on confronte notre plan avec le plan allemand qui pense être le mieux organisé et le plus complet.

Dans les pays allemands, en effet, aussitôt après la guerre mondiale, on s'employa à améliorer le vignoble au moyen de la sélection et du croisement en employant des méthodes scientifiques et avec l'analyse génétique de la progéniture ; en développant dans plusieurs Instituts le travail commencé en 1912 par Rasmusson à Metz. C'est ainsi que naquirent les centres de sélection de Klosterneuburg près Vienne, de Nikolsburg en Moravie, de Geisenheim-sur-Rhin, de Naumburg, Neustadt, Freiburg, Trier et de Weinsberg. La nécessité de bien exécuter ce travail grandiose et de le coordonner a amené à la création d'un département de la génétique de la vigne près de l'Institut Impérial Guillaume, pour la sélection, fondé par l'État en 1928, à Muncheberg, sous la direction de Erwin Bauer. Dans la suite, on a éprouvé le besoin de collectionner le travail fait dans les divers centres avec celui qui s'était développé à Muncheberg et ainsi naquit un service d'État pour la sélection de la vigne à la Reichsrebenzuchtung, dont le Chef, Bernard Husfeld, a été chargé de diriger et de répartir le travail entre les autres Instituts où sont contrôlées les sélections particulières.

La recherche allemande en cette matière, qui a été aidée des travaux des Autrichiens Zweigelt et Stummer, a un caractère intégral, n'oubliant aucune des directions qui peuvent conduire à une amélioration de la vigne.

1° Sélection de la vigne américaine au moyen de germes de grains produits par des sujets appartenant à des clones déjà purifiés et en choisissant ensuite les meilleurs des nouveaux clones.

2° Sélections clonales des vignes européennes de qualité par la propa-

gation agamique des meilleurs sujets afin d'écarter les clones les moins productifs et défectueux ou peu résistants aux maladies.

3° Hybridation unique et répétée des clones purifiés et choisis américain × américain ou européen × américain pour créer le meilleur porte-greffe.

4° Hybridation entre les clones purifiés et sélectionnés de vignes européennes pour augmenter la qualité du produit, la productivité, la précocité, la résistance au mildiou et aux parasites.

5° Hybridation entre les clones sélectionnés européens et américains pour obtenir des producteurs directs dignes de remplacer des espèces actuelles.

Le but de ce travail est d'obtenir des vignes (non greffées) *unimembres* idéals en vue de l'augmentation de la production nationale, de la diminution des dépenses de culture, de l'extension de la viticulture à des régions où les espèces actuelles ne réussissent pas. Les progénitures sont suivies pendant deux générations ou plus par l'autogamie afin d'étudier le comportement des caractères, de sélectionner les espèces et de procéder toujours plus rationnellement dans les croisements successifs.

Si l'on pense qu'il faut au moins cinq ans pour que le greffon donne un fruit de caractère consistant et sûr, que, d'autre part, sur 100 croisements on obtient, au maximum, deux fils, la chance est minime et d'autant plus limitée que diminue davantage l'hétérozigose, que dans la deuxième génération seulement on commence à observer les caractères distinctifs, et qu'il faut répéter plusieurs fois le croisement pour obtenir une amélioration dans le sens voulu ; on doit compter se trouver en face de millions de formes qu'il faut produire et étudier chaque année. Même avec la ténacité germanique, animée par l'admirable foi de ce peuple et soutenue par un esprit précis et sérieux de recherches, on conçoit ce qu'il faut de travaux pour aboutir, aujourd'hui, à des résultats vraiment inespérés en cette matière.

En France, un travail moins ordonné et laissé entièrement à l'initiative des particuliers, moins intégral mais non moins imposant, a déjà été fait pendant un demi-siècle de recherches passionnées. Les Français se sont, avant tout, abstenus de vouloir améliorer avec de nouveaux croisements leur célèbre vignoble qui n'est pas non plus abandonné en Allemagne. Les Français ont le mérite d'avoir créé avec la sélection des semences et l'hybridation soit unique, soit répétée, des porte-greffes excellents résistant au Phylloxéra diffusé dans le monde entier et d'être arrivés avec un grand nombre d'expériences et de plantations à créer des producteurs directs dotés d'une résistance suffisante au Phylloxéra, d'une résistance aux maladies cryptogamiques, d'une productivité et d'un degré d'alcool élevé.

Probablement, mais non certainement, le manque d'un plan organisé de travail et de l'étude expérimentale des progénitures a rendu vaine une grande partie des recherches des Français. Il y a bien plus de producteurs directs parmi les milliers qui ont été créés en France qui ont pu se développer dans cette même France, où, comme le déclare Ravaz, ces producteurs directs peuvent être utiles seulement dans des régions humides et inondables où la lutte contre le Mildiou est plus difficile. A l'étranger, presque toutes ces hybridations ont été discutées et rejetées et elles ont abouti à provoquer des mesures législatives,

dont certaines d'ailleurs discutables, pour en empêcher, ou tout au moins discipliner la plantation. Malgré cela, les Français ont progressé, non seulement dans l'amélioration des producteurs directs animés eux aussi comme les Allemands de l'idéal d'obtenir de la vigne parfaite non greffée.

Les autres pays viticoles : Hongrie, Suisse, Espagne, Portugal, Californie ont adopté d'abord les porte-greffes français, puis ont expérimenté les producteurs directs, et enfin ont sélectionné des cépages avec des clones de qualité.

La dernière dans le champ de la génétique viticole, est apparue la Russie, mais ce pays se livre à un travail organisé pour valoriser les nombreuses variétés aborigènes que l'immense Union possède. Il a été créé un réseau de stations expérimentales pour la viticulture qui va de l'Ukraine à travers la Crimée, le Caucase, la Transcaucasie jusqu'à l'Asie Centrale, l'Uzbekistan et le Tian Chan.

Une étude botanique et génétique des variétés et des croisements, la plantation de vastes pépinières et de vignobles d'expériences, la répétition méthodique des croisements dans des directions déterminées ont permis aux Russes d'améliorer, d'année en année, le matériel viticole avec le résultat d'obtenir des cépages de qualité pour le vin, le raisin de table et pour les vins industriels, le tout adapté à l'ambiance particulière d'une région viticole qui s'étend entre le 40° et le 50° parallèle et qui va du niveau de la mer à 1.000 mètres d'altitude, avec une richesse et une perspective d'avenir jusqu'ici insoupçonnées.

La sélection des cépages se développe dans des directions diverses dans les principaux pays viticoles : en Allemagne, on suit avec rigueur et discipline un programme intégral qui comporte des recherches génétiques et cytologiques les plus minutieuses, pour arriver à la création d'un patrimoine viticole conforme à l'ambiance de la vigne unimembre.

En France, on cherche à arriver à la vigne idéale à travers les hybridations répétées de plants européens × américains pour créer des raisins de grande consommation et des vins de masse tandis qu'on conserve avec soin les vieux vignobles pour la production des vins et des raisins de qualité.

En Amérique, on cherche à obtenir de nouvelles variétés de raisins de table avec une sélection des semences en les utilisant avec ou sans hybridation.

En Russie, on se base sur le point de vue de l'amélioration de la vigne par la génétique appliquée avec les méthodes les plus complètes de la science et avec un plan organisé en vue de purifier et d'améliorer, au moyen de la sélection et du croisement, l'énorme matériel indigène de variétés de vinifera ; on cherche, en outre, à obtenir des porte-greffes adaptés.

En Italie, on cherche à créer avec l'hybridation, des formes sélectionnées obtenues avec les semences des porte-greffes les mieux adaptés aux conditions difficiles de l'ambiance et aussi à améliorer par croisements les raisins de table (et sur une échelle moindre les raisins de vinification), en respectant dans tous les cas les vieux vignobles.

Il est naturel que dans chaque pays la sélection s'oriente suivant les nécessités locales et on ne peut pas dire que telle indication soit meilleure que telle autre, parce que les plus poursuivies ne sont pas les mêmes. Il est cependant indéniable que l'application d'un programme unique et totalitaire donne-

rait, dans chaque pays, de bien meilleurs résultats que le travail individuel et indiscipliné.

En outre, le progrès en cette matière devrait se baser sur la connaissance des lois qui règlent l'hérédité de la vigne. Il ne s'agit donc pas seulement de faire des sélections parmi les produits des croisements ; il faut en outre étudier, avec l'analyse génétique de la progéniture à travers au moins trois générations, l'hérédité des caractères spécifiques et le développement des caractères dominants.

A ce sujet, il faut signaler les recherches faites par l'Insitut de Conegliano et par l'Institut de fructiculture de Rome. Dans le premier on créa, en 1931 un plan complet de recherches sur la biologie florale de la vigne, sur la reproduction autogame et hétérogame de 36 cépages de raisins de table et de 20 cépages de raisins pour vinification, sur la parthénocarpie, la parthénogénèse, sur le pollen, sur la germinabilité des pépins, sur la pureté des formes, sur la sélection clonale des cépages de qualité, en dehors des travaux d'hybridation tendant aux buts déjà décrits.

A l'Institut de Rome, Pirovano s'en tenant à son critérium de ne pas introduire du sang américain, a persévéré dans l'analyse génétique des croisements et a pu déjà annoncer les règles de l'hérédité de certains caractères importants tels que la vigueur végétative et d'autres comportements héréditaires des organes végétatifs, la grandeur de l'inflorescence, les pigments, les aromes, etc...

C'est à Pirovano qu'appartient le mérite unique d'avoir réussi avec une technique originale à influencer l'étude des caractères au moyen d'un traitement électrique ou par l'irradiation du pollen, obtenant ainsi des modifications des caractères et avant tout une accélération de la maturation, c'est-à-dire une exaltation de la précocité qui, en pratique, peut être observée avec la sélection clonale.

Il faut espérer que l'Italie n'en restera pas là mais que, coordonnant dans un plan d'ensemble le travail des Instituts particuliers et des étudiants dans des laboratoires génétiques et dans de vastes champs d'expériences, elle se dirige résolument vers l'amélioration d'une de ses productions les plus importantes, les plus caractéristiques afin d'atteindre essentiellement quatre buts :

1° Des porte-greffes résistant au Phylloxéra, mieux adaptés à l'ambiance ainsi qu'à notre vignoble.

2° Des plants de bonne qualité, résistant au Mildiou et au Court-Noué pour libérer notre pays de l'importation du cuivre.

3° Exaltation de la qualité de tous les vignobles pour raisins de table ou raisins de cuve en combinant et corrigeant rationnellement les caractères de ceux-ci par des croisements répétés.

4° Création d'un vignoble pratiquement résistant au Phylloxéra, au Mildiou, au Court-Noué et, en même temps, fortement producteur de bons raisins pour la table ou pour la distillation.

Laissons, pour le moment, de côté la possibilité d'obtenir des variétés résistant au mildiou par la sélection clonale de nos variétés et de leur mutation et, en revanche, insistons surtout sur la nécessité d'obtenir des formes résis-

tant au Court-Noué, parce que cette maladie a une importance égale à celle du Phylloxéra. C'est au Court-Noué qu'il faut imputer beaucoup de dépérissements précoces et la durée très brève de la période productive dans les vignobles reconstitués sur pieds américains, dont la grave déficience entre en ligne de compte d'une façon considérable pour l'eugénique de la vigne.

Prof. PANTANELLI,
Directeur de la Station agricole expérimentale de Bari.

BIBLIOGRAPHIE

BRUNI, B. : Di alcune nuove varietà di uve da tavola. *Italia Agricola*, 74, 1937, p. 39.

COSMO, I. : Contributo allo studio della biologia fiorale della vite. II. Osservazioni sul grado di colatura e di impallinamento nella vite. *Annuario della Staz. di. Viticolt. di Conegliano*, IV, 1934, p. 81.

DALMASSO, G. e MANZONI, L. : Ibridazione artificiale della vite. *Annuario di Conegliano*, I, 1924, p. 120.

DALMASSO, G. : Contributo allo studio della biologia fiorale della vite. I. Osservazioni e richerche sull'autogamia ed eterogamia nella vite. Ivi. IV. 1934, p. 245. — La genetica per l'avvenire della viticoltura in Germania. *Italia Agricola*, 75, 1938, p. 235.

GRIMALDI, C. : Monografia ed inchiesta sul Calabrese×Aramon Rupestris G. I. Palermo 1911. — Ibridi portinnesti per la Sicilia. *Italia Vinicola e Agraria*, 10, 1920, p. 118,

MANZONI, L. : Gli incroci fra varietà di viti europe a Conegliano. *Annuario di Conegliano*. III, 1932, p. 117.

MARCHI, V. : Risultati del miglioramento genético di alcuni vitigni di uve da tavola. *Italia Agricola*, 68, 1931, p. 529.

PATANÈ, G. : La selezione e l'ibridazione delle viti americane in Italia. *Boll. mens. Informazioni Agrarie. Ist. Intern. Agric.*, 7, 1916, p. 1429.

PAULSEN, F. : Relazione sull'andamento dei vigneti sperimentali in Sicilia., Palermo, Tip. Nazionale, 1933, (ristampato nel 1936). — I nuovi ibridi italo-americani. *Viticoltura Moderna*, 36, 1929, p. 56. In questo periodico si trovano molti altri scritti di F. Paulsen sull'argomento.

PAULSEN, F. e MAGGIONI, N. : I Portinnesti in Sicilia. Relazione del R. Vivario di Palermo dal 1906 al 1916. Palermo, 1916.

PICCHIO, G. : Nuovi ibridi europeo-americani. *Il Coltivatore*, 60, 1914, p. 422 (Ibridi di Persi).

PIROVANO, L. : I nuovi incroci di uve da tavola. *Boll. Soc. Toscana di Orticoltura*, 15, 1910, p. 268.

PIROVANO, A. : Miglioramento genetico delle viti da tavola. *Congresso Nazionale viti-vinicolo*, Asti, 1926. — Correttivi gamici della vite. *XIII Congresso Intern. di. Agricoltura*, Roma, 1927. — Miglioramento genetico della vite e sua convenienza. *Atti del Congr. Intern. di Viticoltura*, Conegliano, 1927, p. 88. — Sulla acinellatura dei vitigni a grandi infiorescenze. *Italia Agricola*, 66, 1929, p. 680. — Actions génétiques mutatives de l'induction electromagnétique et des rayons X. *Bull. Mens. Renseign. Techn. Ist. Internaz. Agric.*, 23, 1932, n. 9. — Su gli ibridi apireni di vite III Congres. della Vite e del Vino, Roma, 1932. — Su la eredità in Vitis vinifera, *Ann. di Tecnica Agraria*, 6, 1933, p. 414 e 521. — Sulla origine ibrida del Moscato d'Amburgo. *Ivi*, 5, 1932, p. 281. — Uve da tavola. Milano, 1934, 268 pp. — Nuovi tipi di uve da vino resistenti parzialmente alle crittogame. *Italia Agricola*, 72, 1925, p. 13. — Alterazioni ambriogenetiche ed ereditarie elettricamente indotte. *Radiobiologia*, 4, 1936, n. I. — L'allegagione del vitigno Razaki rosso. *Giorn. di Agric. della Domenica*, 45, 1936, n. 52. — La genetica ai limiti fisiologici di produttività della vite. *Italia Agricola*, 75, 1938, p. 175.

SANNINO, F. : Primo elenco di viti con fiori femminili. *Rivista di Ampelografia*, I, 1920, p. 189.

ACTUALITES

Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale
J. L. VIDAL : Chronique charentaise
René ENGEL : Chronique bourguignonne
R. C. : Chronique viticole méridionale
Déblocage par l'exportation et déclarations de récolte des moûts mûtés (H. A.)
Vœu émis par le Bureau du Syndicat national des Viticulteurs-Concentrateurs de France

Chronique d'œnologie méridionale

Relèvement du degré alcoolique des vins. — Nous avons déjà disserté sur ce sujet, mais il ne nous paraît pas inutile de le reprendre afin de préciser quelques points essentiels.

Tout d'abord la proportion des vins dont le degré est inférieur au degré minimum atteint une proportion assez élevée. Le pourcentage s'établit actuellement aux environs de 25 p. 100 en nous basant sur les échantillons examinés à la Station.

Mais il ne faudrait pas croire, comme certains articles de journaux le laissent supposer, que ces vins de faible degré ne se trouvent que dans les régions de montagne et de basse plaiue ; c'est par îlot correspondant à des zones climatériques particulières et à des sols bien définis que l'on trouve ces vins.

J'ajoute aussitôt qu'il ne faut pas incriminer le viticulteur. En certains endroits, les vendanges ont duré trente jours et l'on a assisté à la diminution régulière de la richesse saccharine des raisins, depuis le début jusqu'à la fin des vendanges, tant que le raisin a été sain. Mais, dans les vendanges fortement pourries, on a vu ensuite le degré saccharique s'accroître par suite de l'action du champignon, déshydratant le grain, concentrant les sucres, en consommant une partie, et fabriquant une certaine quantité de glycérine.

Il faut donc savoir que ces degrés si faibles sont une conséquence des conditions climatériques exceptionnellement défavorables que nous avons eues à l'époque des vendanges. Ainsi, sans que le viticulteur soit rendu responsable, le voilà affligé de vins non marchands et cela parce qu'ils n'atteignent pas le degré minimum. Il est vrai que le législateur prévoyant l'autorise à travailler son vin de façon à satisfaire ces conditions légales. Trois moyens sont mis à sa disposition :

Le coupage avec un vin de fort degré,
L'addition de concentré,
La concentration du vin par le froid.

Coupage avec un vin de fort degré. — Pour cela on autorise le viticulteur à acheter en franchise de droits un volume de vin égal à 5 p. 100 de la récolte. La circulation de ce vin se ferait sous le couvert d'un acquit à caution, si l'on prenait la précausion de faire au préalable à la recette buraliste une

déclaration indiquant l'intention d'acheter une certaine quantité de vin pour cet usage.

Dans la pratique certaines difficultés surgissent ; c'est ainsi qu'un certain nombre de viticulteurs ont été informés qu'ils devaient au préalable se munir d'une licence et payer ensuite les droits de circulation. La vérité présente c'est que les viticulteurs n'ont pas de licence à prendre mais ils seraient menacés de payer les droits de circulation. Heureusement la question n'est pas encore définitivement réglée, et tout permet de supposer qu'elle le sera par l'attribution de la franchise de tous droits comme il avait été entendu à l'origine.

La question fiscale étant réglée, il nous reste la question œnologique proprement dite. Les vins de fort degrés sont très rares cette année. On ne peut espérer acheter un vin de 13° ; la plupart du temps il faudra se contenter d'un vin de 12°. Il est alors facile de calculer qu'un vin de 8 degrés ne peut être relevé que de 2/10 de degré avec la quantité autorisée de vin de 12°. Si donc ce moyen est recommandable lorsqu'on atteint déjà presque le degré minimum, il est bien insuffisant dans les autres cas.

Addition de concentré. — Cette opération est autorisée jusqu'au 25 novembre. Si auparavant elle ne devait se produire que dans un milieu en fermentation on tolère cette année l'addition dans un vin fait. Croit-on avoir facilité cette opération ? Ce serait oublier qu'interviennent ici des considérations techniques qui rendent cette amélioration bien fallacieuse.

En effet, ceux qui ont pratiqué l'addition de concentré savent fort bien qu'en dehors des mois de vendange et d'époques telles que le printemps où la levure travaille avec une facilité remarquable, il est pénible d'obtenir des fermentations complètes surtout quand la température n'est pas favorable pour la fermentation alcoolique ; celle-ci se produit péniblement, si péniblement qu'elle s'arrête assez souvent, il faut alors attendre le printemps pour la reprise de fermentation.

Voilà donc les viticulteurs condamnés à conserver jusqu'au printemps des vins encore doux. La menace des vins aigres-doux pèse alors sur eux. Faut-il conclure qu'il est alors impossible d'utiliser des concentrés cette fin d'année ? Empressons-nous d'ajouter que la vérité est tout autre *à la condition de prendre certaines précautions élémentaires.* Les fermentations de novembre ne ressemblent pas aux fermentations de septembre et d'octobre. Il faut préparer avec soin un levain en pleine activité en utilisant des levures actives et une température convenable comprise entre 25 et 30 degrés. Le liquide fermentescible sera un mélange de moût et de vin en proportion telle que la richesse totale sucre — alcool n'excédera pas 13°. C'est dans ce milieu en pleine fermentation que l'on introduira peu à peu ce même mélange de vin et de moût. *Il est indispensable en effet d'introduire peu à peu le liquide non fermenté dans le liquide en pleine fermentation.* Enfin, si l'on avait muté préalablement la vendange, comme on le conseille en pareil cas, le moût d'égouttage sera fortement aéré, dilué dans du vin comme nous l'avons indiqué et introduit peu à peu dans la masse en fermentation ; lorsqu'on disposera d'une quantité suffisante de ce mélange en pleine fermentation elle sera déversée sur son marc.

Telles sont les directives générales que doit suivre le viticulteur utilisant les concentrés.

L'utilisation du concentré n'est pratique qu'au moment de la vendange. En dehors de cette époque il peut occasionner des mécomptes tout ceci sans préjuger de la qualité du vin et de l'économie du système.

Concentration par le froid. — Cette opération peut se produire à toute époque de l'année, c'est déjà un grand avantage sur l'addition de concentré. Egalement pas d'aléa en perspective. Sans discuter l'économie du système, il a l'avantage de rendre les vins aussitôt marchands ? Nous ne discuterons pas les qualités comparées de ces vins et des vins obtenus par addition de concentré. A ce sujet la documentation est trop rare ou trop partisane ; mais nous pouvons d'ores et déjà indiquer que si la concentration est modeste, de l'ordre de 15 p. 100, le vin est nettement amélioré.

Au point de vue prestations, ce dernier système a l'avantage de *réduire le volume de la récolte.* Par contre l'addition de concentré ou de vin de fort degré, augmente d'autant la déclaration de récolte ; il peut en résulter quelques incidents regrettables pour les prestations, blocage et fourniture d'alcool. On peut objecter que les déclarations sont déjà faites alors que la concentration n'est pas commencée. L'article 17 du décret du 13 août 1933 signale que le propriétaire a la possibilité de faire réviser son décompte jusqu'au 30 juin de chaque année.

Telles sont les manipulations qui permettent au viticulteur d'obtenir le degré légal et par conséquent rendre marchands des vins qui ne l'étaient pas. Tout cela évidemment en majorant sensiblement le prix de revient de l'hectolitre de vin.

Je sais très bien que dans l'ensemble tout cela aboutit à la réduction du volume de la récolte, pierre de touche de tout notre statut viticole. Quant à l'augmentation du volume de la consommation, ceci est autre chose, 1 litre de vin de 10° est très souvent amené sur la table du consommateur à 1 litre ½ et parfois à 2. Un litre de vin à 8° ne resterait-il pas un litre à 8° et même n'engagerait-il pas à consommer un peu plus de ce vin faible en degré, mais si fruité et agréable ?

Or, ce qui me paraît essentiel, ce n'est pas la réduction du volume produit, mais l'augmentation du volume consommé et cette augmentation ne se produira pas si on augmente sans cesse le prix de revient de notre production nationale.

Mais la question ainsi soulevée est si grave qu'elle fera l'objet d'une prochaine chronique.

M. Flanzy.

Chronique charentaise

Fin de vendanges. — Dans notre dernière chronique, intitulée « A l'approche des vendanges », nous avons exposé quels étaient nos espoirs et quelles étaient nos craintes.

Nos espoirs ?... que les quantités de vin seraient, pour notre région, supérieures à celles de 1937.

Nos craintes ?... que des gelées d'automne précoces, intempestives, viennent arrêter trop tôt la maturité à peine commencée des raisins issus des bourgeons développés à la suite des gelées de printemps ; et, de toute manière, crainte que les degrés des vins de ces raisins trop tardifs soient faibles.

Aujourd'hui (7 novembre), les vendanges, non encore achevées, tirent vers leur fin. On peut raisonner sur des faits et non sur des probabilités. Où en sont les choses ?

Nos vignes gelées — ainsi que les non gelées, d'ailleurs — ont bénéficié d'un mois d'octobre splendide : pas très chaud mais, très souvent, lumineux et ensoleillé ; en tout cas, très peu pluvieux (32 millimètres, à Bois-Charente).

Le résultat est que nos prévisions se sont entièrement réalisées quant au volume récolté : il atteindra au moins ce que nous avions annoncé, c'est-à-dire un rendement (somme de rendements extrêmement variables) dépassant nettement celui de 1937. Pour préciser de combien, attendons sagement les chiffres des déclarations.

Mais nos prévisions sont très largement dépassées, dans un sens favorable, pour ce qui est du degré des vins.

Les viticulteurs, possesseurs de vignes gelées, rendus confiants par le beau temps, ont retardé les vendanges le plus possible, malgré de graves menaces de pourriture. Au lieu de densités correspondant à 7 et 8°, que nous escomptions, on a trouvé des poids mustimétriques annonçant souvent 9 à 10° d'alcool.

Le rendement, exprimé en eau-de-vie, but essentiel de notre viticulture charentaise, en sera donc augmenté. Il se situera dans le voisinage de la production eau-de-vie de 1937.

Quant à la qualité des vins et eaux-de-vie, on peut espérer qu'elle sera bonne, exception faite de quelques lots qui pourront supporter les conséquences de la pourriture grise, dont je parle plus haut.

Ici, encore, on peut dire qu'on aura bénéficié du temps exceptionnel.

La température, généralement belle et favorable durant le jour, s'abaissait pendant la nuit au voisinage de 0 que, même, elle atteignait parfois. L'absence de pluies, la vive insolation diurne, quand le soleil se montrait, et les températures basses de la nuit ont réalisé des conditions défavorables au botrytis. Ainsi, sa marche, heureusement ralentie, a permis à la cueillette de se faire sans que la pourriture accentue ses dégâts qui, sans cela, aurait pu tourner au désastre, si l'on tient compte du retard exceptionnel des vendanges.

On a eu « chaud », certaines nuits glaciales ! Mais, « tout va bien qui finit bien ». Seulement, pour l'avenir, ne pensons pas à prendre l'exception pour la règle. Ce sera plus prudent.

Cependant, notre région avait été tellement éprouvée, en avril et mai, qu'un peu de justice — hélas capricieuse et si souvent absente — était bien due à la tenace assiduité et à l'optimisme, malgré tout, de nos vaillants viticulteurs.

J.-L. VIDAL,

Directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Chronique bourguignonne

Le bouillonnement final des vins nouveaux s'apaise dans les futailles clairsemées qu'abritent nos voûtes bourguignonnes et, le vigneron, tournant d'un geste désabusé la page de l'année culturale 1938, riche de soucis, de tracas et de déceptions, se prépare déjà, allègre et toujours confiant, à œuvrer en vue de la campagne prochaine.

A la vigne, le mauvais temps de ces derniers jours, a prolongé cette « soudure » qu'on trouve chaque année entre les travaux de vinification et la reprise des occupations du dehors, période au cours de laquelle le vigneron remet son matériel de récolte en place et prend un repos relatif bien mérité.

Bientôt, les arrachages, défonçages, buttage et nettoyage requerront tous ses soins.

Le nettoyage qui consiste à faire tomber la presque totalité des sarments inutiles en vue de la taille prochaine (longs bois ayant fructifié, rejets de la base que le buttage pourrait enterrer, etc.) demandera, cette année, dans les vignes gelées, une attention particulière.

On sait avec quels soins on doit choisir le long bois chargé d'assurer la récolte future, afin qu'il soit bien à fruit. Dans certaines vignes, ayant souffert particulièrement du froid, ce sera un travail d'art que de laisser « la bonne baguette ».

Dans certaines plantations, menées en gobelet jusqu'alors et où les yeux des coursons fructifères ont été anéantis, il y aura peut-être intérêt à changer le système de taille et à instaurer une taille Guyot améliorée en utilisant les bons sarments rescapés pour en faire des branches à fruit. Il suffit qu'il en existe un par cep pour que la récolte future soit normalement assurée. Si l'on persistait à tailler en gobelet, seuls, les deux ou trois yeux de bases retenus sur ces rares sarments fructifères seraient à même de donner, parcimonieusement, du raisin.

Dans les vignes de plaine, productrices de gamay, qui ont pris de la vigueur par manque de fructification, le pisse-vin, pour les mêmes raisons, sera à conseiller sur les sarments issus des yeux non gelés, plus à fruits que les autres, en attendant que les souches en gobelet soient reformées : on s'assurera ainsi une récolte plus abondante.

Dans les vieux ceps gelés qui ont donné, au pied, des rejets vigoureux, il sera intéressant de tenter un rajeunissement par recépage ainsi que MM. Moreau et Vinet l'indiquent dans leur dernière brochure : *la Défense du Vignoble.* Nous nous permettons, en passant, de recommander la lecture de cet intéressant ouvrage à nos collègues viticulteurs. Comme nous-même, ils y apprendront et réapprendront pas mal de choses.

Les vendanges se sont effectuées par un temps variable, mais qui ne fut jamais très chaud. De ce fait, les fermentations furent raisonnables, pas de températures élevées (28 à 32°). Le cuvage fut accéléré, la fermentation amenant une disparition régulière, rapide et quasi totale du sucre.

De ce fait, les vins se dépouillent rapidement : c'est un très bon signe, disent les uns, alors que les autres secouent la tête avec scepticisme.

Les cuvées provenant de terres fortes où la pourriture grise commençait à faire des siennes paraissent craindre l'aération et on signale que des vins, peu sulfités, sans doute, paient déjà leur tribut à l'oxydase.

Il est un peu tôt pour formuler un avis péremptoire sur les produits de la nouvelle récolte. Il y aura du choix pour plusieurs raisons :

1° Dans les vignes gelées, on s'est fréquemment trouvé en présence de deux générations de grappes : les rescapées des gelées de mai et les raisins venus plus tardivement, sur les yeux secondaires. A la vendange, le vigneron avait à choisir : ou laisser pourrir les premiers pour attendre que les seconds soient mûrs, ou faire une moyenne et rentrer « du sec, du pourri et du pas mûr » ? Comme un vieux dicton affirme que c'est là, la formule certaine pour faire du bon vin, ils sont servis à souhait.

2° La lourde angoisse qui étreignit la France, fin septembre, incita nombre de viticulteurs à vendanger plus tôt qu'ils ne l'auraient fait, s'attendant d'une heure à l'autre à être mobilisés ainsi que leur personnel et leurs attelages.

En général, les vins sont souples, agréables, d'une grande finesse et certains se plaisent à les comparer aux 1921.

Quant aux vins provenant de vignes gelées, prématurément vendangées, ils donnent, actuellement, l'impression d'être « pâles et froids ». Il suffirait d'une faible adjonction d'un 1937 généreux pour les réchauffer et leur donner « des couleurs ».

A la propriété, affaires calmes... On attend la sortie des décrets-lois, car on sent nettement qu'ils vont s'abattre sur nous avec une double répercussion défavorable :

D'abord, effet direct, par nos impôts et taxes qui seront majorés ; ensuite, contre-coup désastreux du fait que le pouvoir d'achat de notre clientèle à vins fins, élite des consommateurs, est saboté et amenuisé de jour en jour.

Grave problème où la politique économique est rejointe par la politique tout court.

Faites payer les riches... en leur vendant du bon vin. Tel devrait être notre slogan et, par le temps qui court, au prix où sont nos produits, ce sont encore eux qui auraient la meilleure part.

René Engel.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 9 novembre 1938.

La vigne entre maintenant dans son sommeil hivernal. Déjà, dans bon nombre de vignobles, les feuilles sont tombées et on se dispose à effectuer les travaux de la taille. Dans d'autres, le feuillage s'est conservé, soit parce que la sécheresse a sévi moins intensément cet été, soit parce que des sulfatages tardifs de juillet ou d'août l'ont préservé ; les bois y seront mieux aoûtés et la taille meilleure et comme la persistance des feuilles a en outre favorisé la maturation, les dépenses de traitement n'auront pas été improductives pour ceux qui les

ont engagées. De toute façon, les premières gelées rendront aux ceps leur nudité d'hiver.

L'activité a été assez grande à la propriété ces jours derniers, non pas tant à cause de la vigne même, que des semailles destinées à assurer la nourriture des chevaux pendant au moins une partie de l'année. Les prix élevés des fourrages ont en effet incité les propriétaires à assurer eux-mêmes leur propre ravitaillement et les Syndicats agricoles ont vendu, à cet effet, de grosses quantités de semences.

Dans les chais vignerons, les travaux sont réduits à peu de choses pour l'instant. Le logement assuré, l'ordre rétabli, on y espère maintenant la venue du courtier porteur d'offres intéressantes et on y attend le moment des premiers soutirages.

L'attention de la propriété continue à être absorbée par la publication des déclarations de récoltes. On commente diversement les résultats du département de l'Hérault qui accuse cette année 10.326.837 hectolitres au lieu de 8.818.739 en 1937, année particulièrement déficitaire. Ce chiffre est fort peu éloigné du pronostic de dix millions et demi d'hectolitres que nous avons émis dans notre précédente chronique, il permet de déduire que quelque cinq ou six millions d'hectolitres ont disparu du fait des gelées d'avril.

Dans notre région narbonnaise, le dernier délai pour les déclarations de récolte est expiré depuis le 5 novembre. Les renseignements que nous avons pu recueillir immédiatement dans les mairies font ressortir, presque partout, de larges excédents par rapport à l'an dernier. Beaucoup de communes accusent une récolte double, plus nombreuses sont celles où l'augmentation va du quart au tiers, exceptionnelles enfin sont celles où l'on remarque une diminution. Il faut ajouter que la récolte 1937, dans notre région, était inférieure à la moyenne.

Pour fixer les idées, nous donnons ci-dessous le relevé de quelques déclarations prises au hasard :

Narbonne, 417.000 hectolitres en 1938 contre 309.000 en 1937 ; Cuxac-d'Aude, 126.000 contre 101.000 (gelées partielles) ; Lézignan-Corbières, 158.000 contre 75.000 (année 1937 déficitaire) ; Fleury-d'Aude, 102.000 contre 81.000 ; Bizanet, 97.000 contre 61.000 ; Sigean, 73.000 contre 67.000 (gelées en avril 1938), Luc-sur-Orbieu, 62.000 contre 35.000 ; Boutenac, 57.000 contre 32.000 ; Vinassan 51.000 contre 41.000 ; Moussan, 62.000 contre 41.000 ; Ferrals-des-Corbières, 64.000 contre 38.000 ; Tourouzelle, 64.000 contre 24.000 ; Paraza, 45.000 contre 22.000 ; Ornaisons, 55.000 contre 31.000 ; Roubia, 39.000 contre 21.000 ; Bize, 40.000 contre 35.000.

Au moment où nous écrivons, les seules déclarations qui marquent une réduction par rapport à celle de 1937 sont celles de Salles-d'Aude, avec 47.000 contre 71.000 et de Coursan, avec 104.000 au lieu de 167.000. C'est la région qui a le plus souffert des gelées de printemps.

On voit que, dans l'ensemble, les augmentations sont particulièrement substantielles ; jusqu'à présent elles se chiffrent par un pourcentage de 46 p. 100.

Evidemment, une partie de ces vins, qu'on peut difficilement évaluer, ne pourra pas aller à la consommation, même en tenant compte de l'abaissement

probable du degré minimum. Elle devra être dirigée sur la distillation, soit pour satisfaire directement aux prestations des vignerons qui les ont récoltés, soit à titre de transfert, en remplacement de vins à degrés élevés que les producteurs ont intérêt à conserver pour le marché de bouche. A ce sujet, la Confédération Générale des Vignerons a émis le vœu que ces vins de petits degrés jouissent de la même priorité qui a été octroyée aux vins de noah pour les transferts.

Quant à savoir quelle sera la quantité de ces vins ..... et des autres, qui seront atteints par la distillation, on le saura exactement après la déclaration globale de récolte quand la Commission Interministérielle de la Viticulture en aura fixé le pourcentage. On peut cependant penser que le chiffre d'une quinzaine de millions d'hectolitres n'est pas très éloigné de la réalité.

Aussi, devant ce sacrifice considérable, les vignerons ne sont-ils que difficilement vendeurs aux cours actuels, lesquels, compte tenu des prestations, ne ressortent guère qu'à quelque 120 francs par hectolitre.

Les détenteurs de vins de petits degrés sont les moins bien placés pour résister aux offres insuffisantes des acheteurs qui trouvent les mêmes qualités en abondance dans d'autres régions plus rapprochées des centres de consommation. Il n'en est pas de même quand on arrive aux vins de 9° à 9°5, surtout lorsqu'ils joignent au degré une robe et un corps suffisants. Ceux-là pourront fort bien «aller seuls» à la consommation ou fournir un excellent élément de base pour les vins de coupage. Quant aux vins de 10° et plus, et il y en a tout de même un certain contingent dans la région méridionale, nous avons déjà dit et nous maintenons qu'ils tiendront la vedette avec d'autant plus d'assurance que la campagne s'avancera.

Et déjà, les cours actuels de ces vins sont-ils en sensible plus-value sur ceux de la masse moins favorisée sous le rapport du degré. C'est en effet de 15, 50 à 16 francs le degré que se vendent les vins de 9°5 à 10°.

A noter que dans le Gard et surtout les coopératives des Cévennes, les prix sont notablement mieux tenus que dans le Roussillon qui accuse, selon une très vieille tradition, un décalage de 25 à 50 centimes par degré, résultant du supplément de frais de transport.

Les autres qualités s'étagent à partir de 14 fr. 50, cours auquel on peut se procurer de maigres 8°5, péchant par quelque côté, mais cependant loyaux et marchands. Les vins de ce même degré auxquels on ne peut rien reprocher sont beaucoup mieux tenus et on en a traité jusqu'à 15 fr. 25 et 15 fr. 30 le degré en enlèvement immédiat. Les 9° atteignent 15 fr. 50 dans beaucoup de cas.

Quelques vins vieux ont encore été traités à des prix excellents, des 10° de 168 à 173 francs, des 11° à 180 francs.

Dans l'ensemble, le marché a témoigné d'une activité meilleure, qui va peut-être s'atténuer avec les fêtes de l'Armistice et la tendance s'est révélée mieux orientée, partie à cause d'une demande un peu plus fournie, en livraisons immédiate ou échelonnée, partie en raison de la ténacité des vignerons.

Si ces deux éléments subsistent, la situation pourra traverser victorieusement les prochaines épreuves qu'on nous annonce sur le plan national.

R. C.

Déblocage par l'exportation et déclarations de récolte des moûts mutés

Les Viticulteurs qui auraient mûté des moûts de raisins en vue de se débloquer par l'exportation de moûts concentrés, sont informés qu'ils ont tout avantage à déclarer à part dans les Mairies — lors de leurs futures *déclarations de récolte* — ces mûtés sous la forme suivante, parfaitement acceptée par l'Administration :

Supposons un producteur ayant récolté 2.000 hectolitres dont il a livré 1.000 hectolitres seulement à la fermentation immédiate pour faire du vin et dont il a conservé les autres 1.000 hectolitres à l'état de mûtés au soufre : il doit déclarer une récolte *totale* de 2.000 hectolitres *dont* 1.000 *de mûtés au soufre.*

Ces mûtés ayant d'autres usages possibles que la vinification peuvent parfaitement sortir hors tranche et ne *comptent pas* dans l'échelonnement de sortie *du vin*, de sorte que cette fabrication améliore toujours à cet égard la situation du producteur. Celui-ci peut donc sortir le 15 p. 100 non plus de 1.000 hl. mais de 2.000 hectolitres, c'est-à-dire 300 au lieu de 150, sans nuire aux sorties de mûté, car si l'occasion se présente de sortir la totalité de ce mûté par exemple, en une seule fois, il peut le faire sans gêner ses autres sorties de vins faits, lesquels re teront toujours calculées sur 2.000 (c'est-à-dire sur la récolte *totale*), au lieu de 1.000 hectolitres.

Si ce même viticulteur sort ses mûtés en plusieurs fois, ils viennent quand même peu à peu en atténuation de la production de ce Viticulteur pour le calcul des charges du Statut viticole, et son compte sera finalement revisé à ce sujet en fin d'exercice pour améliorer sa situation à ce nouveau point de vue.

Il va sans dire bien entendu que la concentration de ces mûtés est une de leurs sorties les plus normales et les plus logiques, même en plusieurs fois, jusqu'à leur complet écoulement, pour exportation ou autres usages.

Il y a là de tels avantages pour ceux qui auront fait des mûtés et qui feront désormais de l'exportation par Coopérative de producteurs, que nous avons cru devoir les signaler immédiatement aux Viticulteurs. H. A.

Vœu émis par le Bureau du Syndicat National des Viticulteurs-Concentrateurs de France

Le Syndicat national des Viticulteurs-Concentrateurs de France :

Considérant qu'il y aurait de gros inconvénients d'ordre *pratique* pour l'alimentation *régulière* de nos marchés coloniaux en moûts concentrés de raisin, si le début de l'article 10 du décret du 23 décembre 1937 se trouvait reproduit tel quel à l'avenir, c'est-à-dire interdisant *en fait* nos exportations du 30 mai au 1er septembre suivant (pendant un quart de l'année) ;

Considérant qu'il conviendrait par contre qu'une disposition contraire — ou une exception en faveur des Coopératives d'exportation — soit définitivement incorporée au *Statut viticole* lui-même, pour favoriser et accroître rapidement notre exportation ;

Émet le vœu suivant que :

— l'exportation de moûts concentrés *compensant* des prestations équivalentes d'alcool de vin, — exportation réalisée par les Viticulteurs *eux-mêmes* — puisse être faite *tout le long de l'année*, à chaque départ de bateaux et *sans interruptions*, une fois le courant d'affaires coloniales créé, cette condition de *régularité* dans l'alimentation de nos diverses Colonies étant primordiale pour la réussite et le succès grandissant de telles tentatives d'exportation, par Coopératives de producteurs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 16 fr. à 16 fr. 50, Rosés, 16 fr. 25 à 16 fr. 75.

MIDI. — *Nimes (14 Novembre 1938).* — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9° 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 140 à 165 fr. ; Vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; Blancs, 8°5 à 11°, 140 à 187 fr.

Montpellier (15 Novembre). — Vins rouges 1938 à retirer, 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 fr. ; Café, 16 fr. 50 à 18 fr. ; Rosés, 15 fr. 50 à 16 fr. 50.

Béziers (11 Novembre). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 ; Rosés, 8°5 à 10°, 17 à 16 fr. ; Blancs, 8°5 à 10°, 15 fr. 75 à 17 fr. 50.

Minervois (13 Novembre). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 14 fr. 75 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 Novembre). — Rouges de 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

Carcassonne (12 Novembre). — Vins rouges 1938 de 8°5 à 9°, 14 fr. 50 à 15 fr. 75.

Narbonne (10 Novembre). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10°, 14 fr. 50 à 15 fr. 75.

Sète (9 Novembre). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. » ; Rosés, 15 fr. 75, à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. à 16 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 306 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1200 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 400 à 480 fr. — Clémentines, 550 à 900 fr. — Oranges, 900 à 1.100 fr. — Figues, 300 à 600 fr. — Noix fraîches, 400 à 650 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. — Raisins : Moissac, 500 à 900 fr. ; Muscat, 600 à 800 fr. — Châtaignes, 120 à 160 fr. ; Marrons, 150 à 260 fr. — Dattes, 600 à 700 fr. — Coings, 200 à 400 fr.

Choux de Bruxelles, 50 à 270 fr. ; Choux verts, 20 à 60 fr. ; Choux-fleurs, 80 à 175 fr. — Artichauts, 95 à 175 fr. — Oseille, 150 à 250 fr. — Epinards, 60 à 100 fr. — Tomates, 180 à 250 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 400 à 700 fr. — Flageolets, 110 à 120 fr. — Carottes, 50 à 180 fr. — Navets, 120 à 175 fr. — Courgettes, 50 à 70 fr. — Aubergines, 40 à 75 fr. — Endives, 320 à 380 fr. — Cèpes, 600 à 950 fr. — Crosnes, 400 à 520 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU
4, Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A., 10, Quai de Serin, LYON

les engrais

AZOTÉS

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

16, rue de la Baume, Paris-8e

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains

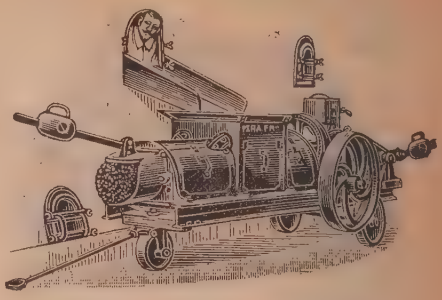
Authenticité garantie sur facture.

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

PERA FRERES

FLORENSAC Hérault)

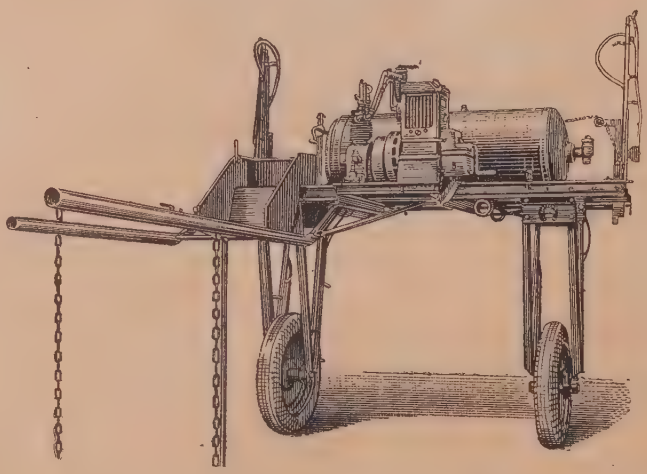
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations parmilliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, nº 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot. MONTPELLIER

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand nº 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC
GARD Téléph. N° 1

MAISON
FONDÉE EN 1878

TOURTEAUX AVARIÉS
franco propriété camion
Société des Sous-Produits
19, Chemin de Sainte-Marthe, Marseille

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

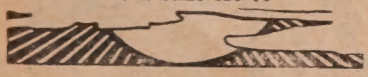
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600 000 frs

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70



Détruisez les courtilières avec le fluosilicate de baryum

Détruisez les cochylis, eudémis, etc... avec les poudrages au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Leon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

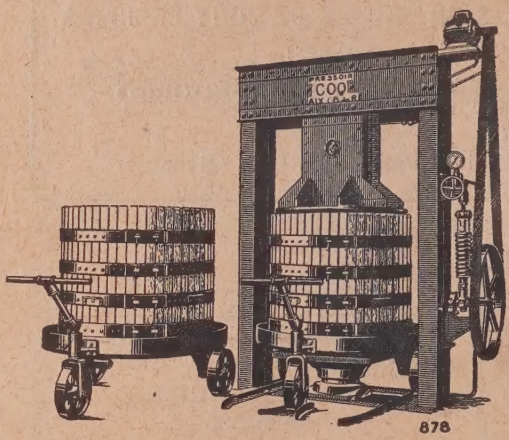
SUPERPHOSPHATE
DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

MATÉRIEL VINICOLE

COQ

LE PLUS RÉPUTÉ



878

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante

5 MODÈLES répondant à tous les besoins

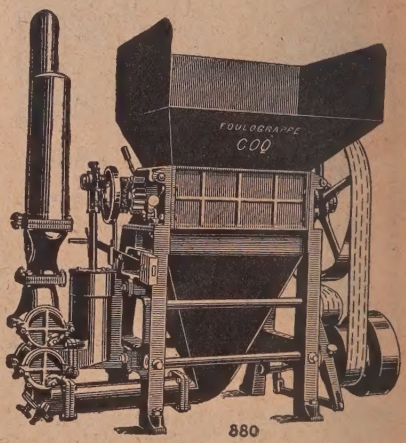
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES à grande surface, brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

nom déposé

LE MEILLEUR APPAREIL existant pour le foulage de la vendange et son élévation dans les cuves

4 MODÈLES répondant à toutes les productions dont 3 pouvant être livrés avec ou sans égrappoir



880

MOTO-POMPES COQ PERFECTIONNÉES - POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, Renseignements et Références sur demande :

CÉLESTIN COQ & Cie -:- AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal Foch

HAVAS

PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE. COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.

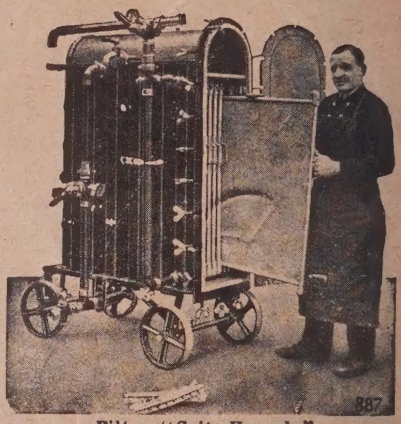
Les filtres

"SEITZ-HERCULE"

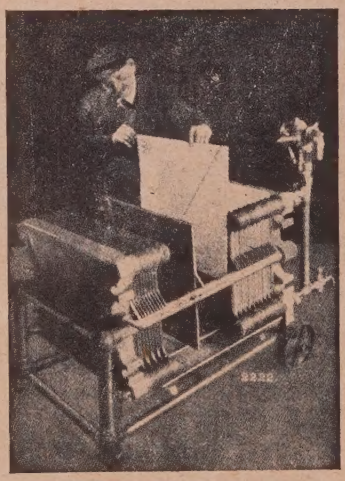
fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Hercule"



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre

"SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON